KIKKOMAN

Pato crujiente y verduras salteadas en salsa de ciruelas y soja

Tiempo total **75 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **60 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.930 kJ / 812 Kcal

Grasas: **48 g** Proteínas: **42 g**
Carbohidratos: **49 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Pato:

2	muslos de pato
150 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
300 ml	de agua
1 cucharadita	de polvo de cinco especias (o especias enteras como canela, anís estrellado, cilantro, etc.)
3	dientes de ajo
3 cm	de jengibre fresco (aproximadamente)

Salteado:

1	cebolla roja
3	dientes de ajo
3 cm	de jengibre fresco (aproximadamente)
1	guindilla
1	pak choi
1	ciruela (opcional)
100 g	de setas shiitake (u ostra)
0,5 manojo	de cebolletas o cebollino grueso
100 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 puñado	de guisantes
3,5 cucharadas	de salsa de ciruela china
50 g	de brotes de bambú en

PREPARACIÓN

Pasos 1

Ponga los muslos de pato en una cacerola. Añada la Salsa de Soja Kikkoman, el agua y las especias. Corte el ajo y el jengibre en láminas y añádalos al líquido. Lleve a ebullición, tape y deje cocer a fuego lento durante unos 45 minutos o hasta que los muslos de pato estén tiernos.

Pasos 2

Corte la cebolla y el pak choi en tiras. Pique el ajo, la guindilla, las cebolletas y el jengibre (este último también puede rallarlo si prefiere). Corte la ciruela en dados y las setas shiitake en trozos pequeños. Retire la carne de pato cocida de los huesos y córtela en trozos pequeños.

Pasos 3

Caliente un poco de aceite en la sartén. Añada los trozos de pato y sofríalos brevemente. Agregue la cebolla, el ajo, la guindilla y el jengibre y sofríalos durante 1 minuto. Incorpore el pak choi, las setas, los guisantes y los brotes de bambú (opcionales). Sofría durante un minuto. Al cabo de un rato, vierta la salsa de ciruelas, la Salsa de Soja Kikkoman y las ciruelas cortadas en dados. Saltee brevemente y, luego, incorpore la cebolleta picada.

Pasos 4

Sirva con los fideos de arroz cocidos.

	conserva (opcional)
	Aceite para cocinar (por ejemplo, de colza)
300 g	de fideos de arroz, cocidos según las instrucciones del paquete